

1/5/1

DIALOG(R) File 351:Derwent WPI

(c) 2001 Derwent Info Ltd. All rts. reserv.

013401759

WPI Acc No: 2000-573697/200054

XRAM Acc No: C00-171151

Product comprising pressurized container containing ready-to-drink dairy beverage with long shelf life, contains nitrogen protoxide or carbon dioxide and producing thick foam on opening

Patent Assignee: SOC PROD NESTLE SA (NEST); NESTLE SA (NEST)

Inventor: JOLIVET E

Number of Countries: 032 Number of Patents: 008

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
EP 1034703	A1	20000913	EP 99104547	A	19990308	200054 B
AU 200020705	A	20000914	AU 200020705	A	20000306	200054
BR 200000716	A	20000926	BR 2000716	A	20000302	200054
CA 2298166	A1	20000908	CA 2298166	A	20000211	200055
JP 2000253860	A	20000919	JP 200061349	A	20000307	200060
CN 1266010	A	20000913	CN 2000103750	A	20000308	200062
KR 2000062631	A	20001025	KR 20009274	A	20000225	200124
NZ 503029	A	20010831	NZ 503029	A	20000223	200157

Priority Applications (No Type Date): EP 99104547 A 19990308

Patent Details:

Patent No Kind Lan Pg Main IPC Filing Notes

EP 1034703 A1 F 6 A23C-009/13

Designated States (Regional): AL AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT

LI LT LU LV MC MK NL PT RO SE SI

AU 200020705 A A23C-009/152

BR 200000716 A B65D-085/80

CA 2298166 A1 E A23C-003/08

JP 2000253860 A 4 A23L-002/42

CN 1266010 A B65D-085/73

KR 2000062631 A B65D-085/72

NZ 503029 A A23L-002/54

Abstract (Basic): EP 1034703 A1

NOVELTY - The product is new.

DETAILED DESCRIPTION - The product comprises container A in which there is disposed, under pressure, ready to drink dairy-based beverage, containing 0.5-5 g/l of nitrogen protoxide or carbon dioxide. Container A has head space of 9-15 vol.% of its total volume saturated with nitrogen in such way as to ensure relative pressure 1.5-4 bar. Container A can be metallic (can) or in form of plastic bottle.

An INDEPENDENT CLAIM is also included for the process of preparation of the claimed product comprising:

- (a) preparation of dairy base;
- (b) pasteurization;
- (c) injecting nitrogen protoxide or carbon dioxide into dairy base (in such way as to ensure gas content 0.5-5 g/l);
- (d) filling dairy base into container to 85-91% of its volume;
- (e) injecting liquid nitrogen into head space; and
- (f) closing and sterilizing the container.

USE - In food and dairy industry, as dairy-based long-life drink in pressurized container.

ADVANTAGE - Thick foam, produced when the container is opened, does not cause overflowing and has good stability. Drink can be stored at ambient temperature over one year, and can be consumed cold as well as hot.

pp; 6 DwgNo 0/0

Title Terms: PRODUCT; COMPRISE; CONTAINER; CONTAIN; READY; DRINK; DAIRY; BEVERAGE; LONG; SHELF; LIFE; CONTAIN; NITROGEN; CARBON; PRODUCE; THICK; FOAM; OPEN

THIS PAGE BLANK (USPTO)

Derwent Class: D13; Q31; Q34

International Patent Class (Main): A23C-003/08; A23C-009/13; A23C-009/152;
A23L-002/42; A23L-002/54; B65D-085/72; B65D-085/73; B65D-085/80

International Patent Class (Additional): A23C-009/00; A23C-009/154;
A23C-009/156; A23F-005/24; A23L-002/00; A23L-002/38; A23L-002/40;

B65B-029/06; B65B-031/00; B65D-081/00

File Segment: CPI; EngPI

THIS PAGE BLANK (USPTO)

(19)



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



(11)

EP 1 034 703 A1

(12)

DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

(43) Date de publication:
13.09.2000 Bulletin 2000/37

(51) Int Cl.7: **A23C 9/13**, A23F 5/24,
A23C 9/152

(21) Numéro de dépôt: **99104547.7**

(22) Date de dépôt: **08.03.1999**

(84) Etats contractants désignés:
**AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LU
MC NL PT SE**
Etats d'extension désignés:
AL LT LV MK RO SI

(72) Inventeur: **Jollivet, Elise**
3114 Oberwichterach (CH)

(71) Demandeur: **SOCIETE DES PRODUITS NESTLE
S.A.**
1800 Vevey (CH)

(74) Mandataire: **Thomas, Alain et al**
55, avenue Nestlé
1800 Vevey (CH)

(54) **Ensemble comprenant un conteneur et une boisson prête à boire**

(57) La présente invention concerne un ensemble comprenant un conteneur et disposée dans ledit conteneur une boisson prête à boire de longue conservation et sous pression, dans lequel la boisson est une boisson de base laitière contenant entre 0,5 et 5 g/l de protoxy-

de d'azote ou de dioxyde de carbone et le conteneur a un espace de tête de 9 à 15 %, par rapport au volume total dudit conteneur, ledit espace étant saturé en azote de manière à avoir une pression relative comprise entre 1,5 et 4 bar.

*pressurized
container
w rtd dairy beverage*

EP 1 034 703 A1

Descripti n

[0001] La présente invention concerne un ensemble comprenant un conteneur et disposée dans ledit conteneur une boisson prête à boire de longue conservation et sous pression.

[0002] Le brevet GB 2299978 concerne déjà une boisson prête à boire et sous pression conditionnée dans un conteneur. Cette boisson est à base de lait et contient du protoxyde d'azote ou du dioxyde de carbone. Les inconvénients liés à ce système de conditionnement sont les suivants : tout d'abord, au moment de l'utilisation, à savoir au moment où le consommateur ouvre le conteneur, la quantité de mousse obtenue est minimale, d'autre part, cette boisson est seulement pasteurisée et doit être proposée à la vente dans des linéaires réfrigérés et aucun espace de tête n'a été prévu pour éviter que la mousse formée ne déborde hors du conteneur et finalement cette boisson est uniquement prévue pour être bue froide.

[0003] Le but de la présente invention est de mettre à disposition du consommateur une boisson prête à boire qui développe au moment de l'ouverture du conteneur dans lequel elle est conditionnée une mousse bien épaisse et bien rémanente, une boisson que l'on peut conserver à température ambiante pendant une année et une boisson qui ne déborde pas lorsque le consommateur ouvre le conteneur et finalement une boisson que l'on peut aussi bien consommer froide que chaude.

[0004] La présente invention concerne un ensemble comprenant un conteneur et disposée dans ledit conteneur une boisson prête à boire de longue conservation et sous pression, dans lequel la boisson est une boisson de base laitière contenant entre 0,5 et 5 g/l de protoxyde d'azote ou de dioxyde de carbone et dans lequel le conteneur a un espace de tête de 9 à 15 %, par rapport au volume total dudit conteneur, ledit espace étant saturé en azote de manière à avoir une pression relative comprise entre 1,5 et 4 bar.

[0005] On a constaté que selon l'invention, la présence d'azote dans l'espace de tête permet de maintenir la pression dans le conteneur et le protoxyde d'azote ou le dioxyde de carbone reste en solution au lieu de s'échapper dans l'espace de tête. On obtient une mousse importante seulement dans les conditions définies ci-dessus de quantité de protoxyde d'azote ou de dioxyde de carbone dissous et de quantité d'azote dans l'espace de tête. On arrive au moment de verser le produit prêt à boire à un volume de mousse compris entre 1 et 5 cm d'épaisseur.

[0006] Le conteneur utilisé selon l'invention n'est pas critique : on peut prendre aussi bien un emballage métallique, qu'une bouteille. Dans les cas d'un emballage métallique, on envisage de préférence une boîte en aluminium avec un système d'ouverture facile connu dans l'état de la technique. Dans le cas d'une bouteille, on prend de préférence une bouteille en plastique, par exemple en polyester ou polyéthylène téréphthalate

(PET).

[0007] La boisson à base laitière est choisie dans le groupe constitué par un lait dilué, un lait normal, un lait concentré, un lait additionné de café, un lait additionné d'arômes, un lait acidifié ou fermenté. La boisson à base laitière peut contenir de la graisse lactique ou une autre graisse exogène, par exemple huile de palme, de colza, de soja ou un mélange d'huiles et de graisse lactique.

[0008] Par lait dilué dans la présente description on entend un lait contenant plus de 0,5 % de solides non gras, de préférence entre 0,5 et 8,5 % de solides non gras. Par lait normal, on entend un lait classique du commerce, par exemple ayant une teneur en solides non gras comprise entre 8,5 et 9 %. Par lait concentré, on entend un lait ayant une teneur supérieure à 14 % en solides non gras, de préférence une teneur comprise entre 14 et 20 % de solides non gras. Par lait additionné de café, on entend une base de lait à laquelle on a ajouté de la poudre de café instantané, par exemple entre 0,2 et 4 g de poudre par litre de lait. Par lait additionné d'arômes, on entend une base lait avec un arôme de fruit, comme l'arôme de fraise, de framboise, ou tout autre type d'arôme. Par lait acidifié ou fermenté, on entend une base laitière acidifiée à un pH compris entre 4,4 et 3,5 par addition d'acide citrique, lactique, malique ou autres acides utilisés communément dans l'industrie agro-alimentaire. Par lait fermenté, on entend une base laitière de type yaourt, kéfir, et toute autre base laitière fermentée par une ou plusieurs souches de lactobacilles ou bifidobactéries.

[0009] La base laitière contient en outre du sucre, des stabilisants (phosphate, citrate) et/ou épaississants si nécessaires (hydrocolloïdes), par exemple des pectines dans le cas d'un lait acidifié ou fermenté et des arômes tels que connus dans l'industrie alimentaire.

[0010] La présente invention concerne en outre le procédé de fabrication de l'ensemble comprenant le conteneur et la boisson prête à boire, dans lequel on opère selon les étapes suivantes :

- on prépare la base laitière ne mélangeant tous les ingrédients,
- on pasteurise cette base laitière,
- on injecte le protoxyde d'azote ou le dioxyde de carbone dans la base laitière,
- on effectue le remplissage de la base laitière dans le conteneur à un taux de remplissage comprise entre 85 et 91 %,
- on injecte de l'azote liquide dans l'espace de tête,
- on ferme le conteneur et on stérilise.

[0011] La préparation de la base laitière se fait par un mélange de tous les constituants, à savoir le lait, le café si la boisson est aromatisée au café, les arômes, le sucre, les stabilisants. Ce mélange est ensuite pasteurisé par les moyens habituellement utilisés dans l'industrie laitière, comme par exemple un échangeur à plaques ou tubulaire. On injecte ensuite le gaz dans la base lai-

tière, à savoir de préférence le protoxyde d'azote pour un produit à pH neutre ou le dioxyde de carbone pour un produit acide. L'injection peut être réalisée par injection en ligne ou dans un réservoir de saturation. Les quantités de mousse les plus importantes sont obtenues avec des pressions dans le réservoir de saturation de l'ordre de 0,4 à 0,6 bar, ce qui correspond à une concentration en protoxyde d'azote ou en dioxyde de carbone comprise entre 0,5 et 5 g/l. Dans certains cas, il est possible d'obtenir une mousse plus importante avec des pressions encore plus élevées mais le produit n'offre pas une qualité optimale parce que la mousse gicle hors du conteneur et parce que la pression dans le conteneur est si haute que le conteneur se déforme lors de la stérilisation.

[0012] Le remplissage des conteneurs, à savoir boîtes métalliques, bouteille en polyester ou tout autre récipient supportant la pression, s'effectue avec des machines de remplissage utilisées généralement pour le remplissage des boissons gazeuses. Le conteneur est rempli à entre 85 et 91 % afin de laisser un espace de tête permettant le développement de la mousse. Une quantité comprise entre 0,1 et 0,3 g d'azote liquide (correspondant à un espace de tête d'environ 40 ml) est ensuite injectée dans l'espace de tête afin d'éviter que tout le gaz dissout s'échappe dans l'espace de tête et fasse ainsi perdre à la boisson sa propriété moussante. La quantité d'azote liquide permet d'obtenir une pression relative dans le conteneur comprise entre 1,5 et 4 bar. Le conteneur est ensuite fermé, par exemple par sertissage. Le produit prêt à boire est finalement stérilisé, par exemple dans un stérilisateur à 116 °C pendant 12 minutes. La stérilisation demande des contre-pressions relativement hautes par rapport à celles utilisées lors de la stérilisation des produits laitiers qui ne contiennent pas de gaz. La pression maximale enregistrée dans les boîtes est de 9 bar.

[0013] La suite de la description est faite maintenant en relation avec les exemples.

Exemple 1

[0014] Une base laitière aromatisée à la banane est composée de 8,5 % de solides non gras lactiques, 1,6 % de graisse lactique, 4 % de sucre et des arômes de banane. Du protoxyde d'azote est injecté dans la base laitière disposée dans un réservoir de saturation, de manière à atteindre dans ledit réservoir une pression de 0,6 bar. La boisson est ensuite remplie dans une boîte en aluminium avec un espace de tête de 12 %. Une quantité d'azote liquide telle qu'une pression de 2,4 bar se développe dans la boîte est injectée dans l'espace de tête. La boîte sertie est ensuite stérilisée.

[0015] Au moment de la consommation, la boisson prête à boire génère une hauteur de mousse de 1,5 cm après avoir été versée dans un verre.

Exemple 2

[0016] On reprend exactement les conditions de l'exemple 1, mais dans ce cas, l'espace de tête n'est pas rempli d'azote liquide. La boisson prête à boire ne développe pas de mousse.

Exemple 3

[0017] On reprend à nouveau les conditions de l'exemple 1, mais dans ce cas on injecte une quantité moins élevée d'azote liquide, de manière à avoir une pression totale dans la boîte de 1,3 bar. La boisson prête à boire ne génère qu'une hauteur de mousse de 0,5 cm, ce qui est insuffisant.

Exemple 4

[0018] On prépare une base laitière aromatisée au café qui contient 4 % de solides non gras, 1 % de caséinate, 1 % de graisse, 0,5 % de café en poudre et 4 % de sucre. Cette base est stabilisée par des phosphates. Du protoxyde d'azote est injecté de la même façon que dans l'exemple 1. La boisson laitière est ensuite remplie dans une boîte métallique en aluminium avec un espace de tête de 12 %. On injecte une quantité d'azote liquide dans l'espace de tête telle que la pression finale est de 2,5 bar. Le produit final est stérilisé en autoclave. Au moment de la consommation, ledit produit génère une mousse ayant une hauteur de 3,5 cm. Il s'agit d'un cappuccino prêt à boire qui mousse lors de l'ouverture de la boîte.

Exemple 5

[0019] On répète l'exemple 4 en injectant dans l'espace de tête une quantité d'azote liquide permettant d'avoir dans la boîte une pression finale de 1 bar. Le produit prêt à boire ne génère qu'une hauteur de mousse de 0,5 cm.

Exemple 6

[0020] On prépare une base laitière contenant 1,8 % de solides non gras, 9 % de sucre, 0,001 % d'alginate et on l'acidifie chimiquement ou on la fait fermenter. Le pH de la boisson est de 3,8. La boisson est pasteurisée et on y injecte du dioxyde de carbone selon le même procédé que dans l'exemple 1. La pression dans le réservoir est de 0,4 bar. La boisson est remplie dans des boîtes métalliques. On injecte de l'azote liquide dans un espace de tête faisant 12 % du volume total, de manière à ce que la pression dans la boîte atteigne 3,5 bar. Les boîtes sont finalement stérilisées dans un autoclave à 85 °C pendant 15 minutes. Le produit final génère une mousse de 2 cm de hauteur après ouverture.

Exemple 7

[0021] On reprend les mêmes conditions que dans l'exemple 6 avec une pression de 1 bar dans le réservoir de stockage. Le produit prêt à boire gicle hors du conteneur lors de l'ouverture.

7. Procédé selon l'une des revendications 5 ou 6, caractérisé en ce qu'on injecte entre 0,1 et 0,3 g d'azote liquide pour un espace de tête d'environ 40 ml.

R vendications

1. Ensemble comprenant un conteneur et disposée dans ledit conteneur une boisson prête à boire de longue conservation et sous pression, caractérisé en ce que la boisson est une boisson de base laitière contenant entre 0,5 et 5 g/l de protoxyde d'azote ou de dioxyde de carbone et en ce que le conteneur a un espace de tête de 9 à 15 %, par rapport au volume total dudit conteneur, ledit espace étant saturé en azote de manière à avoir une pression relative comprise entre 1,5 et 4 bar.
2. Ensemble selon la revendication 1, caractérisé en ce que le conteneur est choisi dans le groupe constitué par un emballage métallique et une bouteille.
3. Ensemble selon l'une des revendications 1 ou 2, caractérisé en ce que la boisson de base laitière est choisie dans le groupe constitué par un lait dilué, un lait normal, un lait concentré, un lait additionné de café, un lait additionné d'arômes, un lait acidifié ou fermenté.
4. Ensemble selon la revendication 3, caractérisé en ce que la boisson de base laitière contient en outre du sucre, des stabilisants, des épaississants et des arômes.
5. Procédé de fabrication de l'ensemble selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, dans lequel on opère selon les étapes suivantes :
 - on prépare la base laitière ne mélangeant tous les ingrédients,
 - on pasteurise cette base laitière,
 - on injecte le protoxyde d'azote ou le dioxyde de carbone dans la base laitière,
 - on effectue le remplissage de la base laitière dans le conteneur à un taux de remplissage comprise entre 85 et 91 %,
 - on injecte de l'azote liquide dans l'espace de tête,
 - on ferme le conteneur et on stérilise.
6. Procédé selon la revendication 5, caractérisé en ce qu'on injecte du protoxyde d'azote ou du dioxyde de carbone de manière à avoir dans la base laitière une quantité de gaz comprise entre 0,5 et 5 g/l.



Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numéro de la demande
EP 99 10 4547

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE
X	US 4 996 823 A (W. BYRNE) 5 mars 1991 (1991-03-05)	1-3	A23C9/13 A23F5/24 A23C9/152
Y	* colonne 3, ligne 1 - colonne 4, ligne 38 *	4	
X	US 5 009 901 A (W. BYRNE) 23 avril 1991 (1991-04-23) * colonne 3, ligne 9 - ligne 42 *	1-3	
Y	FR 1 538 716 A (SA CHAMBOURCY) * le document en entier *	4	
A	US 4 696 580 A (T. KAMEDA) 29 septembre 1987 (1987-09-29) * colonne 5 - colonne 6; exemple 1 *	1,3,5	
A	US 5 251 424 A (R. ZENGER) 12 octobre 1993 (1993-10-12) * colonne 6, ligne 47 - ligne 51; revendications 1-3; exemple 1 *	1	
A	EP 0 812 544 A (PRAXAIR TECHNOLOGY) 17 décembre 1997 (1997-12-17) * page 6, ligne 3; revendications 1,2; figure 1 *	1-3,5,6	DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES A23C A23F
A,D	GB 2 299 978 A (SCOTTISH & NEWCASTLE) 23 octobre 1996 (1996-10-23) * revendications 1-13 *	1-4	
A	US 4 935 255 A (D. ANDERSON) 19 juin 1990 (1990-06-19) * revendication 1 *	1,6	
A	GB 2 089 191 A (TOYO SEIKAN KAISHA) 23 juin 1982 (1982-06-23) * page 4, ligne 55 - ligne 59; exemple 1 *	1,5	
-/--			
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 9 août 1999	Examineur Desmedt, G
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire		T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant	

EPO FORM 1503 03 12 (P04C02)



Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numéro de la demande
EP 99 10 4547

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE
A	GB 2 183 592 A (A. GUINNESS SON) 10 juin 1987 (1987-06-10)		
A	WO 98 36671 A (ROCEP LUSOL HOLDINGS) 27 août 1998 (1998-08-27) * page 5; revendications 1-6 *	1,4,6	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 9 août 1999	Examineur Desmedt, G
<p>CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES</p> <p>X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire</p> <p>T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant</p>			

EPO FORM 1503 03.82 (P4/C02)

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET EUROPEEN NO.**

EP 99 10 4547

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche européenne visé ci-dessus.
Lesdits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du
Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets.

09-08-1999

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
US 4996823 A	05-03-1991	GB 2222570 A	14-03-1990
		AT 78238 T	15-08-1992
		AU 632480 B	07-01-1993
		AU 3402689 A	15-03-1990
		CA 1316808 A	27-04-1993
		EP 0360375 A	28-03-1990
		GR 3005273 T	24-05-1993
		IE 63100 B	22-03-1995
		JP 2127221 A	15-05-1990
US 5009901 A	23-04-1991	GB 2222569 A	14-03-1990
		AT 78237 T	15-08-1992
		AU 632479 B	07-01-1993
		AU 3402589 A	15-03-1990
		EP 0360374 A	28-03-1990
		GR 3005246 T	24-05-1993
		IE 60340 B	29-06-1994
		JP 2127220 A	15-05-1990
FR 1538716 A		AUCUN	
US 4696580 A	29-09-1987	JP 61273325 A	03-12-1986
US 5251424 A	12-10-1993	AUCUN	
EP 812544 A	17-12-1997	BR 9703537 A	06-10-1998
		CA 2207671 A	14-12-1997
		CN 1169824 A	14-01-1998
GB 2299978 A	23-10-1996	AU 5285096 A	18-11-1996
		CA 2218659 A	31-10-1996
		EP 0822753 A	11-02-1998
		WO 9633618 A	31-10-1996
US 4935255 A	19-06-1990	CA 1306141 A	11-08-1992
GB 2089191 A	23-06-1982	JP 57204833 A	15-12-1982
		JP 57104534 A	29-06-1982
GB 2183592 A	10-06-1987	AT 53559 T	15-06-1990
		AU 577486 B	22-09-1988
		AU 6301086 A	04-06-1987
		EP 0227213 A	01-07-1987
		HK 89090 A	09-11-1990
		IE 59227 B	26-01-1994
		JP 1677719 C	13-07-1992

Pour tout renseignement concernant cette annexe : voir Journal Officiel de l'Office européen des brevets, No.12/82

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET EUROPEEN NO.**

EP 99 10 4547

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche européenne visé ci-dessus.
Lesdits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du
Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets.

09-08-1999

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
GB 2183592 A		JP 3043148 B	01-07-1991
		JP 62135156 A	18-06-1987
		US 4832968 A	23-05-1989
WO 9836671 A	27-08-1998	AU 6109598 A	09-09-1998

EPO FORM P0460

Pour tout renseignement concernant cette annexe : voir Journal Officiel de l'Office européen des brevets, No.12/82